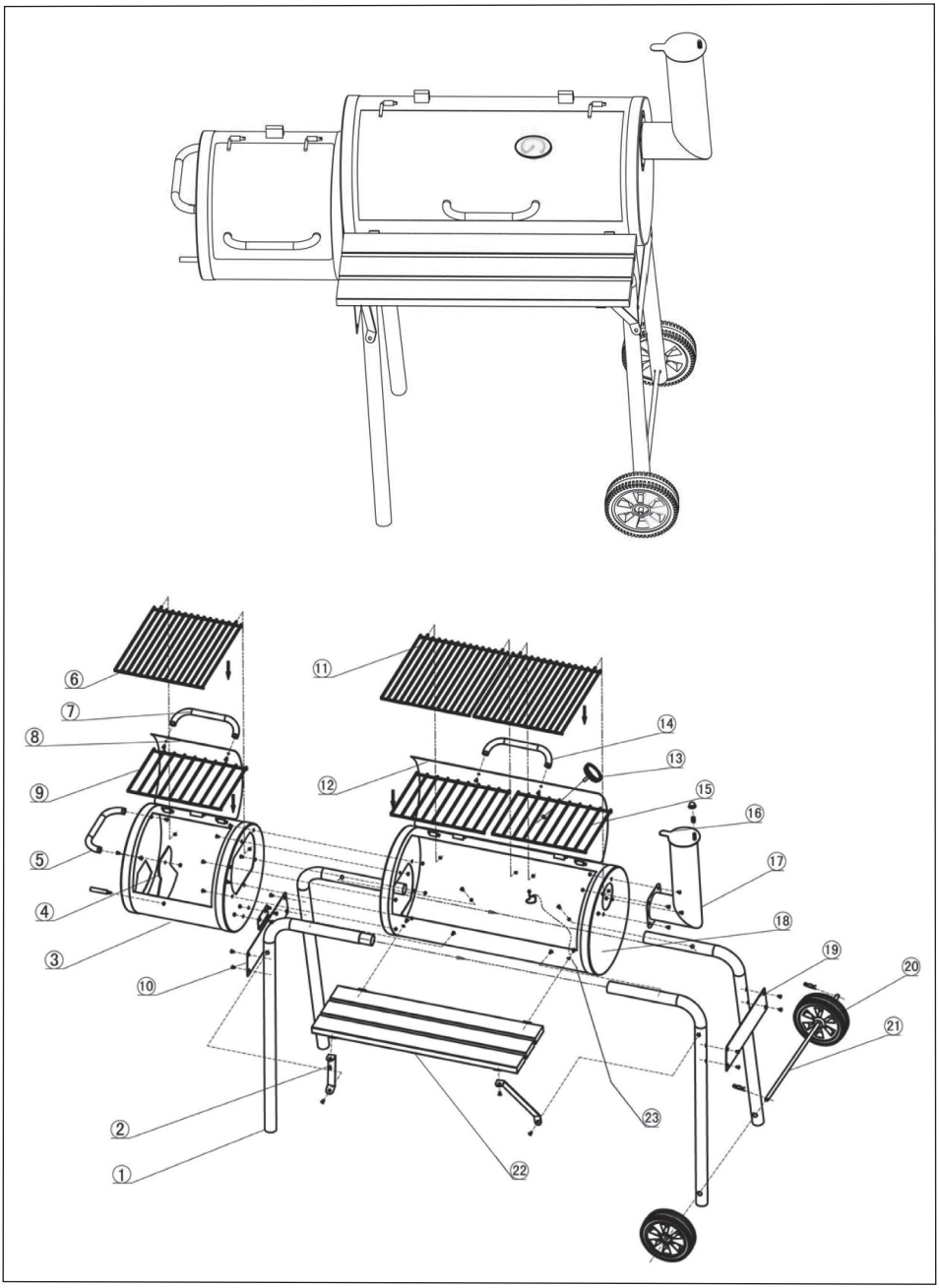
tepro

Bedienungsanleitung
HOLZKOHLENGRILL „WICHITA“
Mini Smoker

Version 2013/
Art. Nr. 1038


⑥
⑦
⑧
⑨
⑤
④
③
⑩
②
①
⑪
⑫
⑭
⑬
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉓
㉒

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang **4**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **4**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **4 - 6**

Signalsymbole 5

Sicherheitshinweise ..... 4 - 6

Montage ..... **7 - 9**

Vorbereitung 7

Benötigtes Werkzeug 7

Grill zusammenbauen ..... 7 - 9

Grill aufstellen **10**

Vor dem Grillen **10**

Bedienung ..... **10 - 11**

Grillen 10

Räuchern 11

Wartung und Reinigung ..... **11 - 12**

Entsorgung **12**

Konformitätserklärung **12**

Technische Daten **12**

Garantie ..... **12 - 13**

Service **13**

Inverkehrbringer **13**

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

4 Standfuß **(1)**
2 Stützen für Frontablage **(2)**
1 Kleine Brennkammer **(3)**
1 Luftklappe für kleine Brennkammer **(4)**
1 Handgriff **(5)**
1 Grillrost für kleine Brennkammer **(6)**
1 Deckelgriff für kleine Brennkammer **(7)**
1 Deckel für kleine Brennkammer **(8)**
1 Feuerrost für kleine Brennkammer **(9)**
1 Stützblech für kleine Brennkammer **(10)**
2 Grillrost für große Brennkammer **(11)**
1 Deckel für große Brennkammer **(12)**
1 Thermometer **(13)**
1 Deckelgriff für große Brennkammer **(14)**
2 Feuerrost für große Brennkammer **(15)**
1 Abluftklappe **(16)**
1 Rauchrohr **(17)**
1 Große Brennkammer **(18)**
1 Querstrebe für Gestell **(19)**
2 Räder **(20)**
1 Radachse **(21)**
1 Frontablage **(22)**
1 Halter für Fettbehälter **(23)**

Montagematerial:

16 Muttern M6 **(A)**
6 Kreuzschlitzschrauben M5x10 **(B)**
31 Kreuzschlitzschrauben M6x12 **(C)**
2 Federsplint **(D)**

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

– Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
– Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
– Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
– Grill während des Betriebs nicht transportieren.
– Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
– Die große Brennkammer mit max. 2,5 kg Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen.
– Die kleine Brennkammer nur zum Räuchern verwenden.
– Die kleine Brennkammer mit max. 0,8 kg Holz befüllen.
– Das Gerät nicht über 350° C heizen.
– Das Gerät so sichern, dass es nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf einer ebenen Fläche stellen und Räder blockieren.
– Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
– Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

– Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.

– Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
– Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
– Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.

– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Die Frontablage mit nicht mehr als 5 kg belasten.

Benötigtes Werkzeug

1 x Zange

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

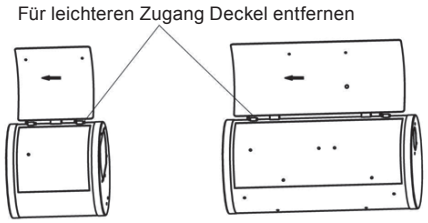
1 x 10er Maul- / Steckschlüssel für die Muttern M6

Alternativ können Sie statt des Schlüssels auch eine Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

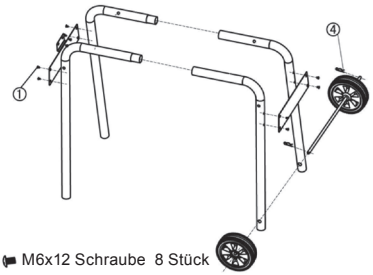
Grill zusammenbauen

1. Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

2.

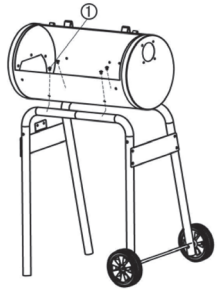


3.



① M6x12 Schraube 8 Stück
④ Federsplint 2 Stück

4.

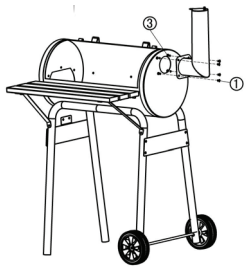


① M6x12 Schraube 4 Stück

5.

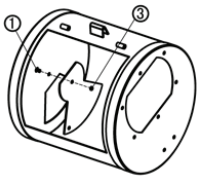
① M6x12 Schraube 6 Stück
③ M6 Mutter 2 Stück

6.



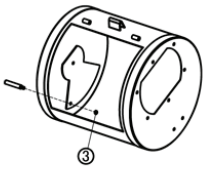
① M6x12 Schraube 4 Stück
③ M6 Mutter 4 Stück

7.



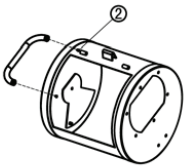
① M6x12 Schraube 1 Stück
③ M6 Mutter 1 Stück

8.



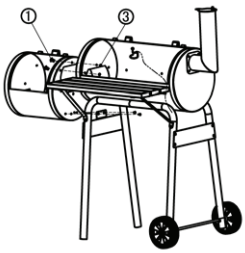
③ M6 Mutter 1 Stück

9.



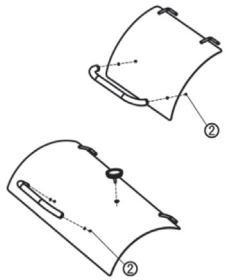
② M5x10 Schraube 2 Stück

10.



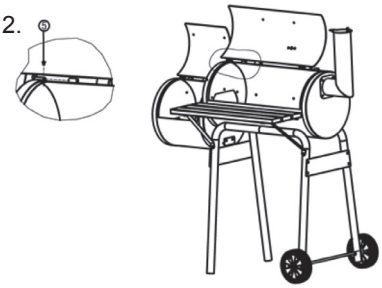
① M6x12 Schraube 8 Stück
③ M6 Mutter 8 Stück

11.



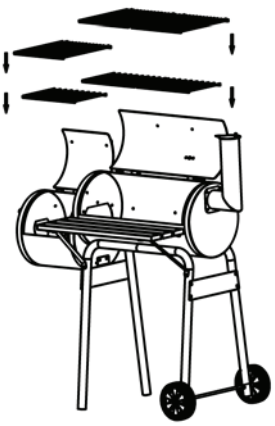
② ⬅ M5x10 Schraube 4 Stück

12.

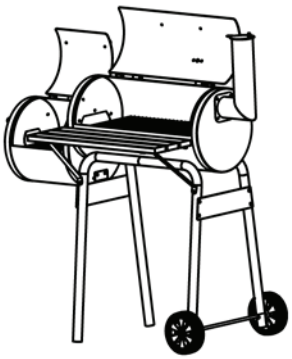


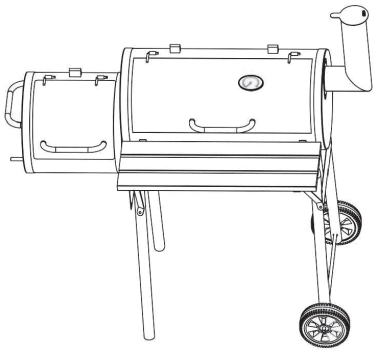
M3x8 Schraube 4 Stück

13.



Fettbecherhalter durch das Loch in der großen Brennkammer führen vor dem Einsetzen des Grillrostes.





Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie die Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.

– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.

– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

Grillen

1. Zum Grillen die große Brennkammer **(18)** verwenden. Entfernen Sie die Grillroste **(11)**.

2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Feuerroste **(15)**. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.

3. Schichten Sie **maximal 2,5 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.

4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und mindestens 2 Stunden durchglühen.

5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf den Feuerrosten **(15)**. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

6. Legen Sie die Grillroste **(11)** auf die Halterungen in der großen Brennkammer.

7. In den Halter für Fettbehälter **(23)** kann ein Auffangbehälter (z. B. eine Blechdose) gehängt werden.

8. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der kleinen Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der großen Brennkammer die Räucherware aufgelegt wird.
Der Rauch, der in der kleinen Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der kleinen Brennkammer nicht mehr als 0,8 kg Brennholz.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die die Lebensmittel verbrennen.

Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.

- Vor dem ersten Räuchern das Gerät für ca. 2 Stunden aufheizen. Verwenden Sie Brennstoff in beiden Brennkammern.
- Sie können dabei die Deckel schließen und die Temperatur mit der Luftklappe **(4)** an der kleinen Brennkammer **(3)** regeln.
- Lesen Sie die Temperatur am Thermometer **(13)** im Deckel der großen Brennkammer **(18)** ab.
- Als Räucherware eignen sich z. B. Fisch oder Geflügelfleisch. Andere Fleischarten und auch bestimmte Gemüsearten eignen sich ebenfalls zum Räuchern.
- Verwenden Sie Fleisch oder Fisch, legen Sie die Räucherware vor dem Räuchern für mehrere Stunden in eine Mischung aus Salz, Wasser und Gewürze. Vor dem Räuchern gut abtrocknen.
- Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.

- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1038, Holzkohlengrill „Wichita“
Gewicht:	ca. 21 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 115 x 63,5 x 116,5 cm (BxTxH)
Hauptgrillfläche:	ca. 60 x 26,5 cm
Max. Brennstoffmenge:	Große Brennkammer max. 2,5 kg Kleine Brennkammer max. 0,8 kg
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 350° C

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der untenstehenden Service - Rufnummer können Sie uns persönlich erreichen. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

Tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Strasse 8/4

D-63322 Rödermark

Telefon:+49 (0) 1805 893150 (0,14 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro/Min., bei Anrufen aus dem Ausland erfragen Sie bitte die Gebühren bei Ihrem Telefonanbieter)

Email: info@tepro-gmbh.de oder backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de